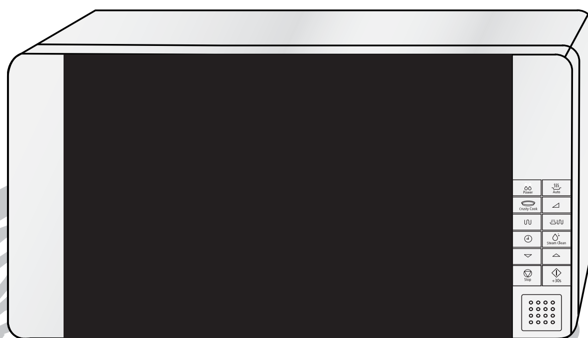
SAMSUNG

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

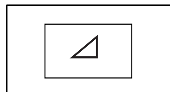
FG87KST/FG87K



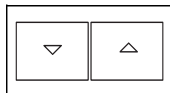
Code No.: DE68-03132E

Skrócona instrukcja obsługi

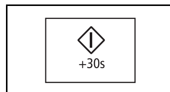
Chcesz coś ugotować



1. Umieść żywność w kuchence.
   Wybierz poziom mocy wciskając przycisk ◿ raz lub więcej razy.

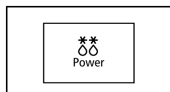


2. Wybierz żądany czas gotowania wciskając przycisk (▽) i (△).

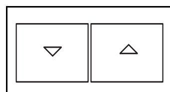


3. Wciśnij przycisk ◇
   Rezultat: Gotowanie rozpocznie się. Po zakończeniu gotowania rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.

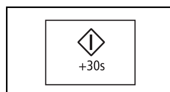
Chcesz coś rozmrozić



1. Umieść zamrożoną żywność w kuchence. .
   Wybierz typ rozmrażanej żywności wciskając przycisk Power( ) raz lub więcej razy.

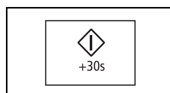


2. Wybierz masę żywności wciskając przycisk(▽) i (△) według potrzeby.



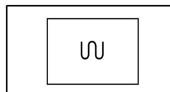
3. Wciśnij przycisk ◇

Chcesz wydłużyć czas gotowania o 30s

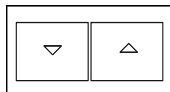


Pozostaw żywność w kuchence.
Wciśnij przycisk **+30s** odpowiednią ilość razy, jeden raz dla każdych dodawanych 30 sekund.

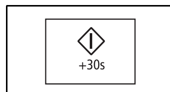
Chcesz coś przygotować na grillu



1. Wciśnij przycisk

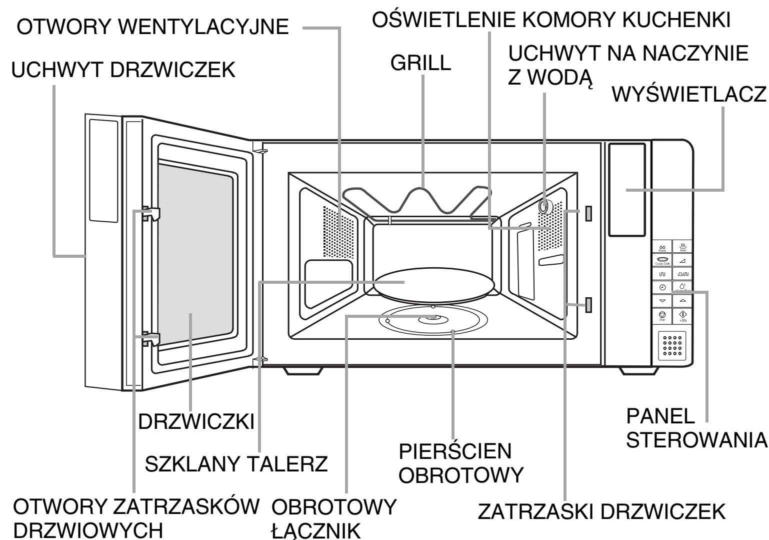


2. Wybierz żądany czas gotowania wciskając przycisk (▽) i (△).

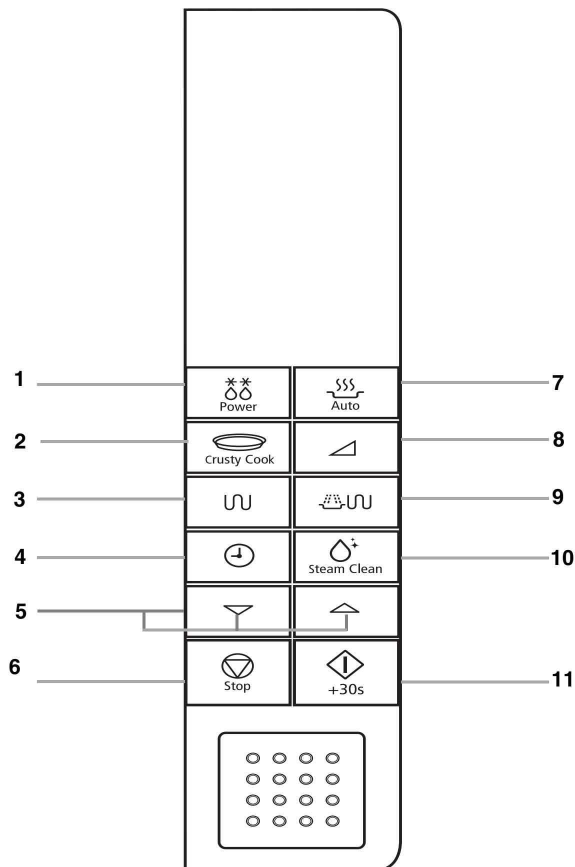


3. Wciśnij przycisk ◇.

Kuchenka



Panel sterowania

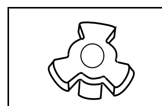


1. PRZYCISK AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA POWER DEFROST
2. PRZYCISK FUNKCJI GOTOWANIA Z PRZYPIEKANIEM CRUSTY COOK
3. PRZYCISK WYBORU TRYBU GRILLOWANIA
4. USTAWIENIA ZEGARA
5. PRZYCISKI (△) Góra / (▽) Dół (Czas gotowania, Waga i Rozmiar porcji)
6. PRZYCISK STOP/KASOWANIE USTAWIEŃ
7. PRZYCISK AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA
8. PRZYCISK POZIOMU MOCY TRYBU MIKROFAL
9. PRZYCISK WYBORU TRYBU KOMBINACJI
10. PRZYCISK FUNKCJI CZYSZCZENIA PARĄ
11. PRZYCISK START

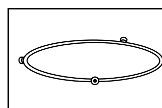
Akcesoria

PL

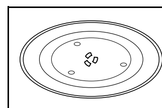
W zależności od kupionego modelu z kuchenką mikrofalową zostaną dostarczone następujące akcesoria, które można używać w różny sposób.



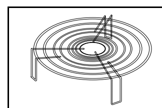
1. **Łącznik**, umieszczony na osi silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.
   Przeznaczenie: Łącznik obraca szklany talerz obrotowy .



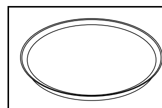
2. **Pierścień obrotowy**, umieszczany w centralnej części podstawy kuchni.
   Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje szklany talerz obrotowy.



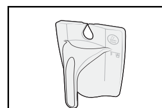
3. **Talerz obrotowy**, umieszczany na pierścieniu obrotowym, w środkowej części, pasujący do łącznika.
   Przeznaczenie: Szklany talerz obrotowy służy jako główna powierzchnia do umieszczania artykułów żywnościowych; może być łatwo wyjęty do oczyszczenia.



4. **Podstawka metalowa** do postawienia na talerzu obrotowym.
   Przeznaczenie: Podstawka metalowa może być używana podczas grillowania i gotowania w kombinacji.



5. **Talerz do przypiekania Crusty**, patrz strony od 11 do 12.
   Przeznaczenie: Talerz do przypiekania Crusty może być używany podczas używania funkcji automatycznego lub manualnego gotowania z przypiekaniem Crusty Cook.



6. **Naczynie na czystą wodę**, patrz strona 8.
   Przeznaczenie: Naczynie na wodę jest używane do czyszczenia gorącą parą.



NIGDY NIE WŁĄCZAJ kuchenki mikrofalowej bez zainstalowanego pierścienia obrotowego i szklanego talerza obrotowego.

PL

Używanie instrukcji obsługi

Właśnie zakupiliście Państwo kuchenkę mikrofalową marki SAMSUNG. Ta instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat używania Waszej kuchenki, a w szczególności:

- ***Zasad bezpiecznej eksploatacji***
- ***Pasujących akcesoriów i naczyń***
- ***Pożytecznych rad na temat gotowania***

Na wewnętrznej stronie okładki znajduje się skrócona instrukcja używania kuchenki wyjaśniająca cztery, podstawowe funkcje gotowania w kuchence mikrofalowej:

- ***Gotowanie żywności***
- ***Automatyczne rozmrażanie żywności Power Defrost***
- ***Grillowanie żywności***
- ***Wydłużanie czasu gotowania***

Na pierwszych stronach instrukcji znajdują się ilustracje wyglądu kuchenki i, co szczególnie ważne, panelu sterowania; dzięki czemu łatwiej będzie odnaleźć odpowiednie przyciski.

Opisując krok po kroku procedury postępowania wykorzystano następujące symbole:

		
Ważne	**Zapamiętaj**	**Uwaga**

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI POZWALAJĄCE UNIKNĄĆ NARAŻENIA NA NADMIAR DZIAŁANIA ENERGII MIKROFALOWEJ

Nie przestrzeganie poniższych środków ostrożności może doprowadzić do szkodliwego dla zdrowia narażenia się na nadmierne działanie energii mikrofalowej:

(a) Bez względu na okoliczności nie próbuj włączać kuchni z otwartymi drzwiczkami, nie manipuluj przy zatrzaskach zabezpieczających (zatrzaskach drzwiczek) i nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów zatrzasków drzwiowych.

(b) Nie wkładaj żadnych przedmiotów pomiędzy drzwi kuchni a ścianę przednią, nie dopuszczaj do gromadzenia się resztek żywności na powierzchniach uszczelniających. Aby zapewnić utrzymanie czystości drzwiczek i powierzchni uszczelek wycieraj je po użyciu kuchenki najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką.

(c) Nie włączaj kuchni, gdy jest uszkodzona do czasu aż zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych. Szczególnie ważne jest, by drzwiczki kuchni zamykały się prawidłowo i aby nie były uszkodzone:
(1) Drzwiczki, uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
(2) Zawiasy drzwiowe (złamane lub luźne)
(3) Przewód zasilający

(d) Kuchnia mikrofalowa może być regulowana lub naprawiana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych.

Warunki bezpiecznej eksploatacji

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA. PRZECZYTAJ DOKŁADNIE I ZACHOWAJ DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚCI.

Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności lub napojów w swojej kuchni mikrofalowej prosimy sprawdzić, czy zachowane są podane niżej warunki bezpieczeństwa.

1. **NIE UŻYWAJ** w kuchni mikrofalowej naczyń metalowych:
   - Metalowych pojemników
   - Zastawy stołowej ze złotymi lub srebrnymi ozdobami
   - Szpikulców, widelców itp.

   Powód: Mogą wystąpić wyładowania elektryczne i iskrzenia, które mogą uszkodzić kuchenkę.

2. **NIE PODGRZEWAJ:**
   - Hermetycznie lub podciśnieniowo zamkniętych butelek, słoików i pojemników.
   - Żywności w szczelnych skorupach. Np. jaj, orzechów w skorupach, pomidorów itp.

   Powód: Wzrost ciśnienia na skutek podgrzania może spowodować ich wybuch.
   Wskazówka: Zdejmij skorupkę, ponakłuwaj skórkę, otwórz opakowanie itp.

3. **NIE WŁĄCZAJ** kuchenki mikrofalowej, gdy jest pusta.
   Powód: Może to spowodować uszkodzenie ścianek komory kuchenki.
   Wskazówka: Pozostaw w kuchence na stałe szklankę z wodą. Woda będzie pochłaniała mikrofale, jeśli przypadkowo włączysz kuchenkę.

4. **NIE ZASŁANIAJ** znajdujących się z tyłu kuchni otworów wentylacyjnych ubraniami lub papierem.
   Powód: Materiał lub papier mogą się zapalić od gorącego powietrza wydostającego się z kuchenki.

5. **ZAWSZE** używaj rękawic, gdy wyjmujesz naczynia z kuchenki mikrofalowej.
   Powód: Niektóre naczynia pochłaniają mikrofale, a ciepło z żywności zawsze jest przenoszone na naczynie. Z tego powodu naczynia są zawsze gorące.

6. **NIE DOTYKAJ** elementów grzewczych ani wewnętrznych ścian kuchni.
   Powód: Ściany mogą być wystarczająco gorące, aby poparzyć nawet po zakończeniu gotowania, nawet, jeżeli na to nie wyglądają. Nie dopuszczaj do kontaktu palnych materiałów z żadnymi elementami wewnątrz kuchni. Pozostaw kuchenkę na czas ochłodzenia.

7. Aby nie dopuścić do ryzyka pojawienia się ognia w komorze kuchni mikrofalowej:
   - Nie przechowuj w kuchence materiałów palnych.
   - Zdejmij wszystkie metalowe opaski zamykające papierowe lub plastikowe opakowania.
   - Nie używaj swojej kuchni mikrofalowej do suszenia gazet.
   - Jeżeli zauważysz dym, nie otwierając kuchni wyłącz ją lub odłącz przewód zasilający od gniazdka.

8. Zwróć szczególną uwagę, gdy podgrzewasz płyny i odżywki dla dzieci.
- ZAWSZE odczekaj co najmniej 20 sekund od momentu wyłączenia się kuchenki, aby temperatura potrawy mogła się wyrównać.
- Jeżeli to konieczne, mieszaj żywność w trakcie podgrzewania i ZAWSZE po podgrzaniu.
- Zachowaj ostrożność trzymając pojemnik po podgrzaniu. Jeżeli pojemnik jest zbyt gorący można się oparzyć.
- Istnieje ryzyko opóźnionego wykipienia podgrzewanego płynu.
- Aby uniknąć oparzenia się przez wylewający się wrzący płyn, powinno się mieszać go przed, w trakcie i po podgrzaniu.

Powód: W czasie podgrzewania płynów punkt wrzenia może się opóźnić; oznacza to, że moment zagotowania płynu może mieć miejsce tuż po wyjęciu pojemnika z kuchenki. Można się wtedy oparzyć.

- W przypadku oparzenia się postępuj zgodnie z podanymi niżej ZASADAMI PIERWSZEJ POMOCY:
  * Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie, na co najmniej 10 minut.
  * Załóż czysty, suchy opatrunek.
  * Nie stosuj żadnych kremów, olejków ani płynów do przemywania ran.
- NIGDY nie wypełniaj naczynia po brzegi i wybieraj naczynie, które jest szersze u góry niż na dole. Butelki z wąską szyjką mogą eksplodować po przegrzaniu.
- ZAWSZE sprawdź temperaturę odżywki lub mleka zanim podasz je niemowlęciu.
- NIGDY nie podgrzewaj dziecięcych butelek z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć.

9. Zwracaj uwagę, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego.
- Nie zanurzaj w wodzie przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej; przewód sieciowy trzymaj z dala od gorących powierzchni.
- Nie włączaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone.

10. W trakcie otwierania drzwiczek kuchni stój w odległości wyciągniętego ramienia.

Powód: Gorące powietrze lub para wydostające się z kuchenki mogą poparzyć.

11. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki.

Powód: Resztki żywności lub rozpryskany olej przywierające do ścianek kuchenki mogą spowodować uszkodzenie powłok lakierniczych oraz zmniejszają sprawność kuchenki mikrofalowej.

12. W trakcie pracy kuchenki mogą być słyszalne "kliknięcia" (szczególnie podczas rozmrażania).

Powód: Takie dźwięki są zjawiskiem normalnym, wywołanym elektrycznymi zmianami mocy wyjściowej.

13. Jeżeli kuchenka mikrofalowa pracuje bez obciążenia, dla bezpieczeństwa moc mikrofal zostanie automatycznie wyłączona. Po odstaniu, przez co najmniej 30 minut można kuchenkę uruchomić ponownie.

14. Dla własnego bezpieczeństwa kuchenka musi być podłączona do standardowego zasilania o napięciu 230V, 50 Hz za pośrednictwem gniazdka z bolcem uziemiającym. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub agenta jego serwisu, albo inną wykwalifikowaną osobę dla uniknięcia ryzyka.

15. Nie instaluj kuchenki mikrofalowej w gorącym lub wilgotnym otoczeniu, jak np. sąsiedztwie tradycyjnego pieca lub kaloryfera. W przypadku użycia kabla przedłużającego muszą być spełnione te same wymagania jak przy kablu zasilającym, w który wyposażona jest kuchenka. Zanim po raz pierwszy włączysz kuchnię mikrofalową wytrzyj wilgotną szmatką jej wnętrze i uszczelki drzwiczek.

WA¯NE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA
W trakcie przygotowania potraw w pojemnikach jednorazowych wykonanych z tworzyw sztucznych, papieru lub innych palnych materiałów musisz od czasu do czasu zaglądać do kuchenki.

WAŻNE
NIGDY nie zezwalaj małym dzieciom samodzielnie włączać kuchenki mikrofalowej lub bawić się nią. Dzieci nie powinny również przebywać same w pobliżu pracującej kuchenki mikrofalowej. Przedmioty, które interesują dzieci nie powinny być przechowywane lub ukrywane bezpośrednio nad kuchenką mikrofalową.

OSTRZEŻENIE:
Jeśli drzwiczki bądź uszczelki czy zatrzaski drzwiczek są uszkodzone, nie wolno używać kuchenki aż do momentu naprawienia jej przez autoryzowany serwis.

OSTRZEŻENIE:
Nikt poza wykwalifikowanymi pracownikami autoryzowanego serwisu nie może podejmować działań serwisowo–naprawczych kuchenki, szczególnie takich, które wymagają demontażu pokrywy kuchenki i tym samym zdjęcia zabezpieczenia przed ekspozycją na promieniowanie mikrofalowe.

OSTRZEŻENIE:
Nie wolno podgrzewać płynów i innych produktów w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą wybuchnąć.

OSTRZEŻENIE:
Dzieci mogą używać kuchenkę samodzielnie bez nadzoru dorosłych TYLKO wtedy, jeśli otrzymały właściwe instrukcje na temat sposobu używania kuchenki w bezpieczny sposób oraz jeśli są świadome zagrożeń wynikających z niewłaściwego użycia kuchenki oraz ekspozycji na promieniowanie mikrofalowe.

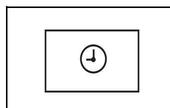
PL

Ustawianie czasu

Państwa kuchenka ma wbudowany zegar. Godzina na zegarze może być wyświetlana w trybie 24- lub 12- godzinnym. Należy ustawić zegar:

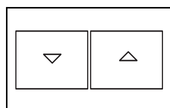
- ***Przy instalacji kuchenki***
- ***Po przerwie w dostawie prądu***

✉ Nie zapomnij zmienić ustawień zegara przy zmianie czasu z letniego na zimowy i odwrotnie.

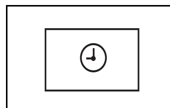


1.

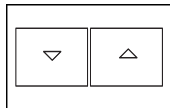
Aby wyświetlić czas w trybie...	**Wciśnij przycisk ◷ ...**
24–godzinnym	Raz
12–godzinnym	Dwa razy



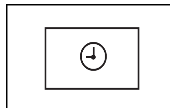
2. Wciśnij przyciski (▽) i (△) , aby ustawić wskazanie godzin.



3. Wciśnij przycisk ◷.



4. Wciśnij przyciski (▽) i (△), aby ustawić wskazanie minut.



5. Wciśnij przycisk ◷.

Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów

Jeżeli spotkałeś się z którymś z wymienionych poniżej problemów, spróbuj go usunąć korzystając z podanych rozwiązań.

◆ To są zjawiska normalne.
- Kondensacja wilgoci wewnątrz kuchenki
- Przepływ powietrza w okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej
- Odbicia światła wokół drzwiczek i obudowy zewnętrznej
- Para wodna wydobywająca się z okolicy drzwiczek i z otworów wentylacyjnych

◆ Kuchenka nie działa po wciśnięciu przycisku ◇.
- Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?

◆ Żywność nie jest w ogóle ugotowana
- Czy ustawiłeś dokładnie czas i/lub wcisnąłeś przycisk ◇ ?
- Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?
- Czy nie doszło do przeciążenia sieci i bezpiecznik w układzie zasilania nie jest przepalony lub czy nie zadziałał odłącznik elektryczny?

◆ Żywność jest zbyt mocno ugotowana lub niedogotowana
- Czy czas gotowania został dobrany odpowiednio do rodzaju gotowanej żywności ?
- Czy został dobrany prawidłowy poziom mocy mikrofal?

◆ Z wnętrza kuchni słychać trzaski i widać iskrzenie (zwarcie)
- Czy nie używasz naczyń z metalowymi ozdobami?
- Czy nie zostawiłeś wewnątrz kuchni widelca lub innego metalowego przedmiotu?
- Czy użyta folia aluminiowa nie znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek kuchni?

◆ Pracująca kuchnia powoduje zakłócenia w pracy odbiorników radiowych i telewizyjnych
- Nieznaczne zakłócenia mogą być obserwowane na ekranie telewizora lub w odbiorze audycji radiowej podczas pracy kuchenki. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, ustaw kuchenkę w oddaleniu od odbiorników telewizyjnych, radiowych i przewodów antenowych.
- Jeżeli interferencja zostanie wykryta przez mikroprocesor kuchenki, ustawienia wyświetlacza mogą ulec skasowaniu. Odłącz zasilanie kuchenki i ponownie podłącz aby rozwiązać problem. Ustaw wskazanie czasu w kuchence.

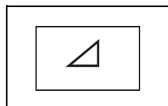
✉ Jeżeli powyższe wskazówki nie pomogły Ci rozwiązać problemów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym firmy SAMSUNG.

Gotowanie/Podgrzewanie

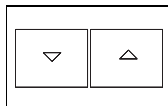
Poniżej przedstawiono, w jaki sposób gotować lub podgrzewać żywność.

ZAWSZE sprawdź ustawienia gotowania zanim zostawisz kuchenkę bez nadzoru.

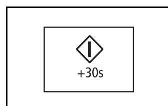
Najpierw umieść żywność na środku szklanego talerza obrotowego i zamknij drzwiczki kuchenki.



1. Wciśnij przycisk ◿.
Rezultat: Wyświetli się wskazanie: 850W (maksymalna moc gotowania)
Wybierz odpowiedni poziom mocy ponownie wciskając przycisk ◿ aż do wyświetlenia odpowiedniego wskazania poziomu mocy. Więcej informacji znajduje się w tabeli poziomów mocy.



2. Ustaw czas gotowania wciskając przyciski (▽) i (△).



3. Wciśnij przycisk ◇.
Rezultat: Włączy się światło wewnątrz kuchenki i talerz szklany zacznie się obracać.
1) Gotowanie rozpocznie się, a po zakończeniu gotowania rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Następnie trzykrotnie rozlegnie się sygnał przypominający o zakończeniu pracy (jeden sygnał co minutę).
3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnej godziny.

 **Nigdy** nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.

 Jeśli chcesz krótko podgrzać potrawę z maksymalnym poziomem mocy kuchenki (850W), po prostu wciśnij przycisk **+30s** dla każdych dodawanych 30s czasu podgrzewania. Kuchenka rozpocznie pracę natychmiast.

Poziomy mocy

Można wybrać jeden spośród poziomów mocy zamieszczonych poniżej.

Poziom mocy	Moc wyjściowa	
	MIKROFALE	GRILL
WYSOKI	850 W	
ŚREDNIO WYSOKI	600 W	
ŚREDNI	450 W	
ŚREDNIO NISKI	300 W	
ROZMRAŻANIE(Power)	180 W	
NISKI/UTRZYMANIE CIEPŁA	100 W	
GRILL	–	1100 W
COMBI I()	600 W	1100 W
COMBI II()	450 W	1100 W
COMBI III()	300 W	1100 W

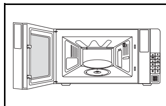
 Jeżeli zwiększysz poziom mocy, czas gotowania powinien być skrócony.

 Jeżeli zmniejszysz poziom mocy, czas gotowania powinien być wydłużony

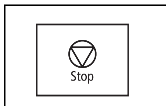
PL

Zatrzymanie gotowania

Można w dowolnej chwili zatrzymać gotowanie aby sprawdzić potrawę.



1. Aby zatrzymać gotowanie na chwilę;
   Otwórz drzwiczki kuchenki.
   Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Aby powrócić do gotowania, zamknij drzwiczki i ponownie wciśnij przycisk .

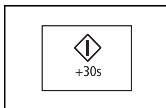


2. Aby całkowicie zatrzymać gotowanie;
   Wciśnij przycisk
   Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Jeżeli chcesz skasować ustawienia gotowania, ponownie wciśnij przycisk **Cancel** ( ).

 Można również skasować każde ustawienie przed rozpoczęciem gotowania przez wciśnięcie przycisku **Cancel** ( ).

Zmiana czasu gotowania

Można wydłużyć czas gotowania poprzez naciskanie przycisku "+30s" po razie na każde dodane 30 sekund.



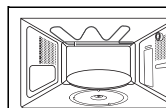
Naciśnij przycisk +30s po razie na każde dodane 30 sekund

Używanie funkcji czyszczenia parą

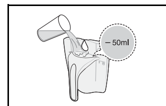
Para wytwarzana przez system czyszczenia parą nawilży powierzchnię komory kuchenki. Po użyciu funkcji czyszczenia parą można z łatwością oczyścić komorę kuchenki.

 Użyj tej funkcji, tylko po całkowitym ostygnięciu kuchenki. (Temperatura pokojowa)

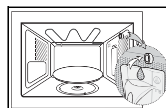
 Użyj zwykłej wody, nie wody destylowanej.



1. Otwórz drzwiczki.



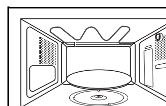
2. Napełnij naczynie wodą do linii (poziom wody) zaznaczonej na zewnątrz naczynia.
   (Linia na poziomie około 50 ml.)



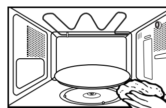
3. Wsuń naczynie z wodą do górnego uchwytu na prawej ścianie komory kuchenki.
4. Zamknij drzwiczki.



5. Wciśnij przycisk **Steam Clean** ( ).
   Podczas czyszczenia parą może być widoczne **ZAMGLENIE**, ale nie jest to uszkodzenie, ale para zmienia widoczność oświetlenia komory kuchenki.



6. Otwórz drzwiczki.



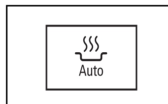
7. Prosimy o wyczyszczenie komory kuchenki suchą ściereczką do naczyń. Wyjmij talerz obrotowy i wytrzyj wnętrze kuchenki ręcznikiem papierowym.

Ostrzeżenie!

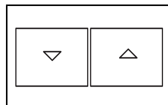
- Naczynie na wodę może być użyta wyłącznie w trybie „**Steam Clean**".
- Podczas gotowania żywności o stałej konsystencji, wyjmij naczynie na wodę, ponieważ może ulec zniszczeniu i spowodować zapalenie się kuchenki.

Używanie funkcji automatycznego podgrzewania

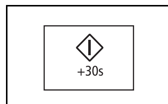
Funkcja automatycznego podgrzewania posiada cztery zaprogramowane czasy gotowania. Nie ma potrzeby ustawiania ani czasów gotowania, ani poziomów mocy kuchenki. Można tylko zmieniać liczbę porcji wciskając przyciski (▽) i (△) . Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego i zamknij drzwiczki kuchenki.



1. Wybierz rodzaj żywności, którą gotujesz wciskając przycisk **Auto Reheat (Auto)** raz lub więcej razy.



2. Wybierz wielkość wciskając przyciski (▽) i (△). (Patrz tabela obok)



3. Wciœnij przycisk ◇.

Rezultat: Podgrzewanie rozpocznie się. Po zakończeniu.
1) Rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Trzykrotnie rozlegnie się jednorazowy sygnał przypominający (jeden raz co minutę)
3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

 Używaj tylko przepisów przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.

Ustawienia funkcji automatycznego podgrzewania

Poniższa tabela przedstawia różne programy automatycznego podgrzewania, ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia.

Kod / Rodzaj potrawy	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
1. Potrawy gotow (Schłodzone)	300–350 g 400–450 g	3 min.	Wyłóż potrawę na ceramiczny talerz, przykryj go folią do kuchni mikrofalowych. Program jest przeznaczony do gotowych dań składających się z 3 składników, (np. mięsa z sosem, warzyw i dodatku jak ziemniaki, ryż lub makaron).
2. Zupa/Sos (Schłodzone)	200–250 g 300–350 g 400–450 g	3 min.	Wylej zupę/sos do głębokiego talerza ceramicznego lub miski. Przykryj na czas gotowania i odstania. Zamieszaj przed i po czasie odstania.
3. Makaron zapiekany (zamrożony)	200 g 400 g	3 min.	Wyłóż zamrożony makaron zapiekany do odpowiedniej wielkości naczynia ze szkła żaroodpornego. Naczynie postaw na podstawce metalowej. Program odpowiedni do odgrzewania zamrożonych zapiekanek makaronowych jak lasagne, cannelloni lub macaroni.
4. Napoje Kawa, mleko, herbata (temperatura pokojowa)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	1–2 min.	Wlej do ceramicznej filiżanki (150 ml) lub kubka (250 ml) i umieść Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).

PL

PL

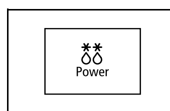
Używanie funkcji automatycznego rozmrażania Auto Power Defrost

Funkcja automatycznego rozmrażania Auto Power Defrost pozwala na rozmrażanie mięsa, drobiu czy ryb. Czas rozmrażania i poziom mocy zostaną ustawione automatycznie.

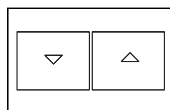
Po prostu wybierz program i ustaw wagę żywności.

☒ Używaj tylko naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.

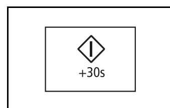
Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego i zamknij drzwiczki.



1. Wciśnij przycisk automatycznego rozmrażania **Power Defrost** (Power) raz lu więcej razy. (Szczegóły w tabeli na następnej stronie.)



2. Ustaw wagę żywności wciskając przyciski (▽) i (△). Maksymalna możliwa waga żywności do rozmrażania wynosi 1500g. (Maksymalna możliwa waga dla Pieczywa / Ciasta wynosi 625g.)



3. Wciœnij przycisk ◇.

   Rezultat:
   - Rozpocznie się rozmrażanie.
   - W połowie czasu rozmrażania kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy dla przypomnienia o obróceniu żywności.
   - Ponownie wciśnij przycisk ◇, aby zakończyć rozmrażanie. .

☒ Można również rozmrażać żywność manualnie. Aby to zrobić, wybierz funkcję gotowania/podgrzewania z poziomem mocy mikrofal 180 W. Więcej szczegółów znajduje się w rozdziale zatytułowanym “Gotowanie/podgrzewanie” na stronie 7.

Ustawienia funkcji automatycznego rozmrażania Power Defrost

Poniższa tabela przedstawia programy automatycznego rozmrażania Auto Power Defrost, ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia. .

Przed rozmrażaniem usuń z żywności wszystkie materiały opakowania. Umieść żywność na płaskim talerzu ceramicznym i następnie na talerzu obrotowym.

Żywność	Porcja	Czas odstania	Zalecenia
1. Mięso	200 – 1500 g	20–60 min.	Okryj krawędzie folią aluminiową. Obróć mięso na drugą stronę po sygnale dźwiękowym z kuchenki. Program jest przeznaczony do rozmrażania wołowiny, jagnięciny, wieprzowiny, steków, kotletów i mięsa mielonego.
2. Drób	200 – 1500 g	20–60 min.	Okryj nogi i skrzydełka folią aluminiową. Obróć drób na drugą stronę po usłyszeniu sygnału. Program jest przeznaczony do rozmrażania całego kurczaka i kurczaka w porcjach.
3. Fish	200 – 1500 g	20–50 min.	Okryj ogon ryby folią aluminiową. Obróć rybę na drugą stronę po usłyszeniu sygnału. Program jest przeznaczony do rozmrażania całych ryb i filetów rybnych.
4. Bread/Cake	125 – 625 g	5–20 min.	Połóż chleb na kawałku papieru do pieczenia i obróć po usłyszeniu sygnału kuchenki. Ciasto umieść na talerzu ceramicznym, i, jeżeli to możliwe obróć po usłyszeniu sygnału kuchenki. (Kuchenka nadal pracuje i zatrzyma się w chwili otwarcia drzwiczek. Program ten jest przeznaczony do rozmrażania wszystkich gatunków chleba, krojonego i w całości, jak również bułek i bagietek. Program jest przeznaczony do rozmrażania wszystkich ciast drożdżowych, herbatników i biszkoptów. Nie nadaje się do rozmrażania ciasta francuskiego, owocowego i z kremem, jak również do ciasta z polewą czekoladową.

☒ Wybierz funkcję rozmrażania manualnego z poziomem mocy 180W, jeżeli chcesz ręcznie rozmrozić żywność. Więcej szczegółów na temat manualnego rozmrażania i czasów rozmrażania żywności znajduje się na stronie 19.

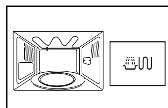
U¿ywanie funkcji Auto Crusty Cook

PL

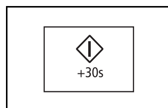
W funkcji Auto Crusty Cook czas gotowania jest ustawiany automatycznie.

Można tylko wybrać liczbę porcji za pomocą przycisków (▽) i (△) .

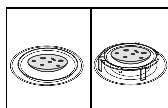
Najpierw umieść talerz do przypiekania Crusty pośrodku obrotowego talerza szklanego i zamknij drzwiczki.



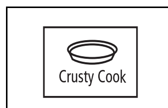
1. Umieść talerz crusty bezpośrednio na talerzu szklanym i ogrzej go wstępnie używając najwyższej kombinacji mikrofal i grilla.
Wciśnij w tym celu przycisk **Combi( )** i ustaw czas ogrzewania (od 3 do 5 minut) wciskając (▽) i (△).



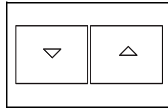
2. Wciœnij przycisk ◇.
☛ Zawsze używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu przy wyjmowaniu talerza Crusty, ponieważ bardzo silnie się on rozgrzewa.



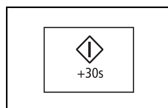
3. Otwórz drzwiczki kuchenki.
Umieść żywność na talerzu crusty. Zamknij drzwiczki.
✉ Talerz do przypiekania postaw na podstawce z drutu (lub na talerzu szklanym) w kuchence.



4. Wybierz rodzaj przyrządzanej żywności wciskając przycisk **Crusty Cook ( )** raz lub więcej razy.



5. Wybierz rozmiar porcji wciskając przyciski (▽) i (△).
(Patrz tabela na następnej stronie)



6. Wciœnij przycisk ◇.
Rezultat: Gotowanie rozpocznie się. Po zakończeniu:
1) Rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Trzykrotnie rozlegnie się jednorazowy sygnał przypominający (jeden raz co minutę)
3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.



Jak czyścić talerz Crusty
Czyść talerz ciepłą wodą z detergentem i opłucz wodą.



Nie używaj szczotek ścierających i twardych gąbek do czyszczenia talerza Crusty aby nie uszkodzić warstwy wierzchniej teflonu.



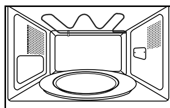
Prosimy o zapamiętanie
Talerz Crusty nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

Poniższa tabela przedstawia zestaw rozmaitych automatycznych programów funkcji przypiekania Crisp, ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia. Programy te pracują z kombinacją mikrofal i grilla. Przed użyciem funkcji Crisp zalecamy wstępne ogrzanie talerza do przypiekania Crusty na talerzu szklanym przez 3 do 5 minut, z użyciem kombinacji mikrofal 600W i grilla. Do wyjmowania talerza używaj rękawic ochronnych.

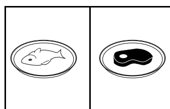
Kod / Żywność (–18˚C)	Wielkość porcji	Czas ogrzewania wstępnego	Czas odstania	Zalecenia
1. Pizza zamrożona	200 g 300 g 400 g	5 min.	–	Ogrzej wstępnie talerz Crusty używając mikrofal 600W + grill. Zamrożoną pizzę połóż na talerzu Crusty. Talerz Crusty postaw na podstawce z drutu.
2. Bagietki zamrożone	150 g (1szt.) 250 g (2szt.)	4 min.	2–3	Ogrzej wstępnie talerz Crusty używając mikrofal 450W + grill. Połóż bagietkę poza środkiem talerza Crusty, dwie bagietki połóż obok siebie. Program ten jest przeznaczony do bagietek z dodatkami (np. warzywami, szynką i serem) jak również zakąsek pizza snack.
3. Quiche / Ciastka zamrożone	150 g (1szt.) 300 g (1–2szt.)	3 min.	1–2	Ogrzej wstępnie talerz Crusty używając mikrofal 600W + grill. Zamrożone quiche / ciastka na talerzu Crusty. Talerz Crusty postaw na podstawce z drutu.
4. Kawałki kurczaka (Nuggets) zamrożone	125 g 250 g	4 min.	–	Ogrzej wstępnie talerz Crusty używając mikrofal 600W + grill. Posmaruj talerz Crusty 1 łyżką stołową oleju. Równomiernie rozłóż kawałki kurczaka na talerzu Crusty. Obróć na drugą stronę po usłyszeniu sygnału. Wciśnij przycisk Start, aby kontynuować gotowanie.

U¿ywanie funkcji Manual Crusty Cook

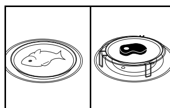
Niniejszy talerz do przypiekania Crusty pozwala na przyrumienienie potrawy nie tylko od góry za pomocą grilla, ale również przypieczenie od dołu na chrupko dzięki wysokiej temperaturze talerza Crusty. Kilka potraw, które można przygotować na talerzu crusty , przedstawiono w schemacie (patrz następna strona). Talerz Crusty może być także używany do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itp.



1. Umieść talerz Crusty na talerzu szklanym i podgrzej z największą mocą kombinacji Grill – Mikrofale [600W + Grill ( )] z czasem i instrukcjami podanymi w spisie.
   ☛ Zawsze używaj rękawic ochronnych do wyjmowania talerza Crusty ponieważ bardzo silnie się on rozgrzewa.
2. Posmaruj talerz olejem jeżeli przygotowujesz bekon i jajka do smażenia czy przypieczenia, aby ładnie się przyrumieniły.
   ❇ Należy pamiętać, że talerz Crusty jest pokryty teflonem, który nie jest odporny na zadrapania. Nie wolno więc używać na nim ostrych narzędzi do krojenia, jak nóż.
   ❇ Aby uniknąć zadrapań teflonowej powierzchni zaleca się stosowanie plastikowych narzędzi do krojenia lub zdjęcie potrawy z talerza przed pokrojeniem.



3. Umieść żywność na talerzu Crusty
   ☛ Nie ustawiaj na talerzu crusty żadnych przedmiotów, które nie są żaroodporne jak np. plastikowe naczynia.
   ☛ Nigdy nie umieszczaj talerza w kuchence bez talerza obrotowego.
4. Umieść talerz Crusty na podstawce metalowej (lub talerzu szklanym) wewnątrz kuchenki.



5. Wybierz odpowiedni czas i poziomy mocy. Skorzystaj z tabeli na następnej stronie.



Jak czyścić talerz Crusty

Czyść talerz ciepłą wodą z detergentem i opłucz wodą.



Nie używaj szczotek ścierających i twardych gąbek do czyszczenia talerza Crusty aby nie uszkodzić warstwy wierzchniej teflonu.



Prosimy o zapamiętanie

Talerz Crusty nie jest przeznaczony do mycia w zmywarce.

Zalecamy ogrzewanie wstępne talerza do przypiekania Crusty bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym. Ogrzej wstępnie talerz Crusty za pomocą funkcji 600W + Grilll ( ) i według czasów i instrukcji zamieszczonych w tabeli poniżej.

Rodzaj żywności	Porcja	Czas ogrzewania wstępnego	Moc	Czas gotowania	Zalecenia
Bekon	4 plasterki (80g)	3 min.	600W+ Grill	3½–4 min.	Ogrzej wstępnie talerz Crusty. Ułóż plasterki jeden obok drugiego. Talerz Crusty postaw na podstawce z drutu.
Pieczone pomidory	200 g (2szt.)	3 min.	450W+ Grill	4½–5 min.	Ogrzej wstępnie talerz Crusty. Pomidory pokrój na połówki. Na wierzch połóż trochę sera. Ułóż pomidory w koło na talerzu Crusty. Talerz Crusty postaw na podstawce metalowej.
Burgery (mrożone)	2 szt. (125g)	3 min.	600W+ Grill	7– 7½ min.	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Połóż zamrożone burgery na talerzu Crusty. Talerz umieść na podstawce metalowej. Obróć burgery na drugą stronę po 4–5 minutach.
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	3 min.	600W+ Grill	5–6 min. 8–9 min.	Ogrzej wstępnie talerz Crusty. Potnij ziemniaki na połówki. Ułóż je przeciętym bokiem na talerzu Crusty. Talerz umieść na podstawce metalowej.
Paluszki rybne (mrożone)	150 g (5 szt.) 300 g (10 szt.)	4 min.	600W+ Grill	7–8 min. 9–10 min.	Ogrzej wstępnie talerz Crusty. Posmaruj talerz 1 łyżeczką oleju. Paluszki rozłóż na talerzu. Obróć po 3½ min.(5 szt.) lub 5 min.(10 szt.) .
Pizza (schłodzona)	300–350 g	4 min.	450W+ Grill	6½–7½ min.	Ogrzej wstępnie talerz Crusty. Schłodzoną pizzę położ na talerzu Crusty. Talerz Crusty położ na podstawce metalowej. Obróć na drugą stronę po 4–5 minutach.

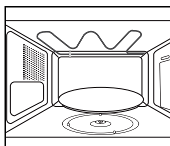
Wybór pozycji grzałki grilla

Grzałka grilla jest używana podczas grillowania. Może być ustawiona tylko w jednej pozycji. Jesteśmy zobowiązani poinformować klientów o sytuacjach, w których występuje konieczność ustawienia grzałki grilla w pozycji pionowej.

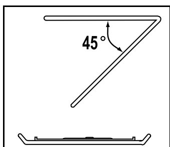
- ***Pozycja pozioma służy do grillowania lub gotowania kombinowanego mikrofale + grill.***



Zmieniaj pozycje grzałki wyłącznie wtedy, gdy jest zimna i nie używaj nadmiernej siły w trakcie obracania jej w pozycję pionową.



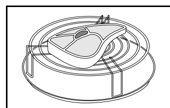
Aby ustawić grzałkę grilla...	Należy...
W pozycji poziomej (grill lub kombinacja mikrofale + grill)	◆ Pociągnąć element grzejny do siebie ◆ Docisnąć go do pozycji równoległej do górnej ścianki kuchenki



Na czas czyszczenia górnej ścianki komory kuchenki wygodne będzie ustawienie grzałki grilla pod kątem 45 stopni i oczyszczenie jej.

Wybór akcesoriów

Używaj przepisów bezpiecznych dla kuchenki mikrofalowej; nie używaj plastikowych pojemników, naczyń, papierowych kubków, ręczników, etc.



Jeżeli chcesz wybrać tryb gotowania kombinowanego (grill i mikrofale), używaj wyłącznie naczyń, które są bezpieczne dla mikrofal i kuchenek. Metalowe naczynia lub narzędzia mogą uszkodzić kuchenkę.

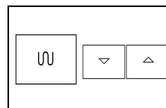


Więcej informacji o odpowiednich naczyniach i narzędziach znajduje się w rozdziale “Naczynia do stosowania w kuchenkach mikrofalowych” na stronie 15.

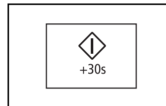
Grillowanie

PL

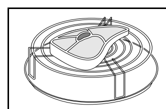
Grill pozwala na szybkie pieczenie i przyrumienianie żywności bez używania mikrofal. W tym celu wraz z kuchenką mikrofalową dostarczamy podstawkę do grillowania.



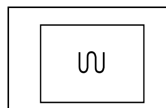
1. Ogrzej wstępnie grill, aby uzyskać żądaną temperaturę, wciskając przycisk **Grill** (⨍) i ustaw czas ogrzewania wciskając przyciski (▽) i (△).



2. Wciśnij przycisk ◇.

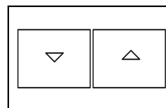


3. Otwórz drzwiczki i umieść żywność na podstawce metalowej.
Zamknij drzwiczki.

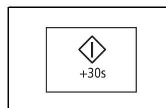


4. Wciśnij przycisk ⨍.
Rezultat: Wyświetlą się wskazania:





5. Ustaw czas grillowania wciskając przyciski (▽) i (△).
Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.



6. Wciśnij przycisk ◇.
Rezultat: Rozpoczyna się opiekanie grillem.
Po zakończeniu:
1) Rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Trzykrotnie, co minutę kuchenka wyda sygnał przypominający (jeden po każdej minucie).
3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.



Nie martw się, jeżeli w czasie grillowania wyłączy się grzałka grilla. System ten zapobiega przegrzewaniu się kuchenki.



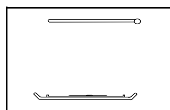
Zawsze używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą być bardzo gorące.
Sprawdź czy grzałka grilla znajduje się w pozycji poziomej.

Kombinacja Mikrofal i Grilla

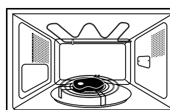
Można również połączyć gotowanie za pomocą grilla i mikrofal, aby szybko ugotować i równocześnie przyrumienić potrawę.

☛ ZAWSZE używaj naczyń przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Naczynia szklane lub ceramiczne są idealne, ponieważ przepuszczają mikrofale, równomiernie przechodzące do żywności.

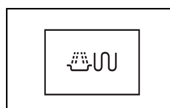
☛ ZAWSZE używaj rękawic kuchennych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą być bardzo gorące.



1. Upewnij się, że element grzejny znajduje się w poziomym położeniu; więcej informacji znajduje się na stronie 13.



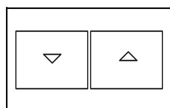
2. Otwórz drzwiczki kuchenki.
Umieść żywność wewnątrz kuchenki na podstawce metalowej a podstawkę na talerzu szklanym.
Zamknij drzwiczki.



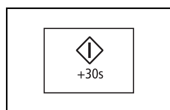
3. Wciśnij przycisk **Combi** ( ).
Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
(tryb mikrofale i grill)
600W (moc wyjściowa)

✉ Wybierz odpowiedni poziom mocy wciskając przycisk **Combi** ( ) do chwili, kiedy wyświetli się wskazanie odpowiedniego poziomu mocy.

☛ Nie można regulować temperatury grilla.



4. Ustaw czas gotowania wciskając przyciski (▽) i (△) wg potrzeby.
Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.

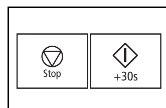


5. Wciśnij przycisk .
Rezultat: Rozpoczyna się gotowanie kombinowane.
Po zakończeniu:
1) Rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Trzykrotnie, co minutę kuchenka wyda sygnał przypominający (jeden po każdej minucie).
3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

✉ Maksymalny poziom mocy mikrofal dla gotowania kombinowanego mikrofalami i grillem wynosi 600W.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Można wyłączyć sygnał towarzyszący wciśnięciu przycisków obsługi panelu kuchenki. .



1. Wciśnij równocześnie przyciski i .
Rezultat:
- Wyświetlą się następujące wskazania.



- Kuchenka nie będzie sygnalizowała dźwiękiem każdorazowego wciśnięcia przycisków sterowania.

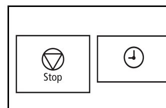
2. Aby ponownie włączyć sygnały dźwiękowe, ponownie równocześnie wciśnij przyciski i .
Rezultat:
- Wyświetlą się następujące wskazania.



- Kuchenka ponownie będzie działała z sygnalizacją dźwiękową przycisków.

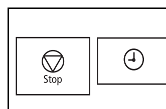
Blokada zabezpieczaj¹ca kuchenkê mikrofalow¹

Państwa kuchenka jest wyposażona w funkcję blokady dostępu zabezpieczającą przed niepożądanym użyciem jej przez dzieci czy inne osoby niepowołane w sposób przypadkowy.
Kuchenka może być zablokowana w dowolnym momencie.



1. Wciśnij równocześnie przyciski i .
Rezultat:
- Kuchenka jest zablokowana (nie mogą być wybrane żadne funkcje kuchenki).
- Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie “L”.





2. Aby odblokować przyciski sterowania ponownie, równocześnie wciśnij przyciski i .
Rezultat: Kuchenka może być normalnie obsługiwana.

Naczynia, które mo¿na u¿ywaæ w kuchence mikrofalowej

Mikrofale, aby móc gotować w kuchence mikrofalowej, powinny swobodnie docierać do żywności bez odbijania lub pochłaniania przez używane naczynie.
W związku z tym należy uważnie dobierać naczynia. Jeżeli naczynie jest opisane jako nadające się do gotowania w kuchence mikrofalowej, nie musisz się niczego obawiać.
W poniższej tabeli przedstawione zostały różne rodzaje naczyń oraz wskazówki dotyczące ich stosowania w kuchniach mikrofalowych.

Rodzaj naczynia	Bezpieczne w kuchni mikrofalowej	Uwagi
Folia aluminiowa	✓✗	Może być stosowana w małych ilościach w celu zabezpieczenia niektórych fragmentów przed nadmiernym ugotowaniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchni lub została użyta w zbyt dużych ilościach, może wystąpić iskrzenie.
Talerz do przypiekania	✓	Nie podgrzewaj go wstępnie dłużej niż osiem minut.
Porcelana i ceramika	✓	Porcelit, ceramika, emaliowane naczynia gliniane, chińska porcelana itp. są odpowiednie pod warunkiem, że nie są zdobione metalem.
Poliestrowe naczynia jednorazowego użytku	✓	Mrożonki są czasem pakowane do takich naczyń.
Opakowania produktów gotowych do spożycia (fast–food)		
• Kubki i pojemniki polistyrenowe	✓	Mogą być użyte do podgrzania żywności. Przegrzanie może doprowadzić do stopienia polistyrenu.
• Torebki papierowe lub gazeta	✗	Mogą się zapalić.
• Recycled paper or metal trims	✗	Mogą spowodować iskrzenie.
Naczynia szklane		
• Naczynia, w których potrawy są przygotowane w kuchni mikrofalowej i podawane na stół	✓	Mogą być używane pod warunkiem, że nie posiadają metalowych wykończeń.
• Naczynia z cienkiego szkła	✓	Mogą być używane do podgrzania żywności lub płynów. Delikatne szkło może pęknąć jeżeli zostanie gwałtownie rozgrzane.
• Słoiki szklane	✓	Musisz zdjąć pokrywkę. Nadają się wyłącznie do podgrzewania.
Metalowe		
• Półmiski	✗	Mogą powodować iskrzenia i doprowadzić do pojawienia się ognia.
• Opaski zaciskowe do torebek	✗	
Papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i ręczniki	✓	Mogą być używane przy krótkich czasach gotowania lub pieczenia. Także do pochłaniania nadmiaru wilgoci.
• Recycled paper	✗	Może spowodować iskrzenie.
Plastikowe		
• Pojemniki	✓	Szczególnie gdy są wykonane z tworzywa termoodpornego. Niektóre inne rodzaje tworzyw mogą ulec odkształceniu lub odbarwieniu w wysokiej temperaturze.
• Cienka, przezroczysta folia	✓	Można ją stosować w celu utrzymania wilgotności w żywności. Nie powinna dotykać żywności. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania folii, ponieważ wydobywać się będzie spod niej gorąca para.
• Torebki do zamrażania	✓✗	Można stosować tylko gdy są to torebki, w których można żywność gotować i gdy są one przeznaczone do gotowania w kuchenkach mikrofalowych. Nie powinny być hermetyczne. W razie konieczności przebij torebkę widelcem.
Papier woskowy lub tłuszczo odporny	✓	Można go stosować do utrzymania poziomu wilgotności w żywności oraz w celu zapobieżenia rozpryskiwaniu potrawy.

✓ :Zalecane
✓✗ :Ostrzeżenie przed używaniem
✗ :Niebezpieczne

PL

PL

MIKROFALE

Energia mikrofalowa dokładnie penetruje żywność, zatrzymywana i pochłaniana przez zawartą w niej wodę, tłuszcz i składniki cukrowe. Mikrofale wprowadzają cząstki molekularne żywności w silne drgania. Gwałtowne ruchy molekuł powodują tarcie i objawia się w postaci gorąca gotującego żywność.

GOTOWANIE

Naczynia do gotowania w kuchence mikrofalowej:

Naczynia muszą przepuszczać energię mikrofalową aby maksymalnie efektywnie oddziaływać na żywność. Mikrofale są odbijane przez metale, jak stal nierdzewna, aluminium, miedź ale przechodzą przez ceramikę, szkło, porcelanę, plastik tak dobrze jak przez papier czy drewno. Nie wolno więc używać do gotowania w kuchenkach mikrofalowych naczyń czy pojemników z metalu.

Żywność, która może być gotowana w kuchenkach mikrofalowych:

Jest wiele rodzajów takiej żywności: świeże lub zamrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, ziarna, fasola, ryby, mięso. Również sosy, polewy, zupy, puddingi, półprodukty, musy owocowe mogą być gotowane w kuchenkach. Ogólnie mówiąc w kuchence mikrofalowej można przygotować wszystko to co na konwencjonalnej kuchni – np. rozpuszczone masło czy czekolada (patrz rozdział ze sposobami, technikami i wskazówkami).

Przykrywanie naczyń podczas gotowania

Przykrycie gotowanej żywności jest bardzo ważną czynnością, gdyż parująca woda w jako para wpływa w istotny sposób na proces gotowania. Żywność może być przykryta na kilka sposobów: ceramicznym talerzem, plastikową przykrywką lub cienką folią przeznaczoną do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.

Czasy odstania

Po zakończeniu gotowania ważne jest, aby odczekać aż temperatura wyrówna się w gotowanej w kuchence żywności.

Przewodnik kucharski dla mrożonych warzyw

Używaj miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia żądanego efektu. Dwukrotnie zamieszaj w trakcie i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Zostaw do odstania pod przykryciem.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (min.)	Czas odstania (min.)	Zalecenia
Szpinak	150g	600W	4½–5½	2–3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Brokuły	300g	600W	9–10	2–3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody
Groszek zielony	300g	600W	7½–8½	2–3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Zielona fasola	300g	600W	8–9	2–3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody.
Mieszanka warzywna (marchew/groszek/ kukurydza)	300g	600W	7½–8½	2–3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Mieszanka warzywna (chińska)	300g	600W	8–9	2–3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody .

Przewodnik gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką – ryż dwukrotnie zwiększa objętość podczas gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po gotowaniu dokładnie zamieszaj przed odstaniem, dodaj sól lub zioła i masło.
Pamiętaj : ryż może nie wchłonąć całej wody użytej do gotowania.

Makaron: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze zamieszaj. Gotuj bez przykrycia. Mieszaj od czasu do czasu podczas i po gotowaniu. Przykryj na czas odstania i następnie dokładnie odsącz.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (min.)	Czas odstania (min.)	Zalecenia
Ryż biały (parboiled)	250g	850W	16–17	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (parboiled)	250g	850W	21–22	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (biały + dziki)	250g	850W	17–18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka (ryż + ziarno)	250g	850W	18–19	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250g	850W	11–12	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

PL

Przewodnik kucharski dla świeżych warzyw

Użyj żaroodpornego naczynia ze szkła z pokrywką. Dodaj 30–45 ml zimnej wody (2–3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw, chyba że są podane inne zalecane ilości – patrz tabela. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia pożądanego efektu. Raz zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem na 3 minuty.

Wskazówka: Potnij warzywa na mniej więcej równe kawałki. Im mniejsze kawałki, tym szybciej się ugotują.

Wszystkie warzywa świeże powinny być ugotowane z użyciem pełnej mocy kuchenki (850W). .

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (min.)	Czas odstania (min.)	Zalecenia
Brokuły	250g 500g	4–4½ 8–8½	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Ułóż je łodyżkami do środka.
Brukselka	250g	5½–6½	3	Dodaj 60–75 ml (5–6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250g	4½–5	3	Potnij na równe plasterki.
Kalafior	250g 500g	5–5½ 8;5–9	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Duże potnij na połowy. Ułóż je łodyżkami do środka.
Cukinie	250g	3½–4	3	Potnij na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub masła. Gotuj aż zmięknie.
Bakłażany	250g	3½–4	3	Potnij na drobne plasterki i pokrop 1 łyżką stołową soku z cytryny.
Pory	250g	4½–5	3	Potnij w grube krążki.
Grzyby	125g 250g	1½–2 3–3½	3	Przygotuj małe w całości lub pokrojone. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Dodaj pieprz i sól. Odsącz przed podaniem.
Cebule	250g	5½–6	3	Potnij na plasterki lub na połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) wody.
Papryka	250g	4½–5	3	Potnij na drobne plasterki.
Ziemniaki	250g 500g	4–5 7½–8½	3	Zważ obrane i pokrój na równej wielkości połówki lub ćwiartki.
Rzepa	250g	5–5½	3	Potnij rzepę w drobną kostkę.

ODGRZEWANIE

Twoja kuchenka mikrofalowa odgrzeje żywność w takim samym czasie jak konwencjonalna kuchnia gazowa czy elektryczna. Używaj poziomów mocy i czasów gotowania według zamieszczonych w przewodniku zaleceń. Czasy uwzględniają temperaturę wyjściową np. pokojową +18 – +20oC lub schłodzonej w lodówce żywności +5 – +7oC.

Przygotowanie i przykrycie

Unikaj odgrzewania dużych porcji mięsa – może dojść do przypalenia, wysuszenia zewnętrznych części zanim środek uzyska odpowiednią do podania temperaturę. Odgrzewanie mniejszych porcji jest bardziej skuteczne.

Poziomy mocy i mieszanie potraw

Niektóre potrawy wymagają do odgrzewania mocy 850 W, kiedy inne potrzebują 600 W, 450 W czy nawet 300 W. Sprawdź zawarte w tabeli zalecane poziomy mocy dla różnych produktów. Generalnie, lepiej jest w większości przypadków używać mniejszych poziomów mocy kuchenki, szczególnie jeżeli potrawa jest delikatna lub w dużych ilościach. W niektórych przypadkach jednak lepiej jest ją podgrzać szybko (na przykład paszteciki). Dobrze wymieszaj lub obracaj żywność w trakcie odgrzewania aby osiągnąć najlepsze rezultaty. Jeżeli to możliwe, zamieszaj ją również przed samym podaniem. Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i pokarmy dla niemowląt. Aby uniknąć wykipienia lub wrzenia mieszaj je często przed, w trakcie i po podgrzewaniu. Pozostaw płyny w kuchence na czas odstania. Zalecamy włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka. Unikaj przegrzania (i w efekcie wykipienia) jedzenia. Zalecamy ustawienie krótszego czasu i jeżeli to będzie konieczne wydłużenie czasu o dodatkowe minuty.

Podgrzewanie i czas odstania

Jeżeli odgrzewasz żywność po raz pierwszy, przy następnych próbach może być pomocne zanotowanie czasu gotowania. Zawsze upewnij się, że odgrzewana żywność jest w całości gorąca. Pozostaw jedzenie na krótki czas po podgrzaniu – aby wyrównała się temperatura. Zalecany czas odstania wynosi 2 – 4 minuty, chyba że inny jest podany w tabeli poniżej. Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Zobacz też rozdział z instrukcjami bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

Zawsze pozostaw do odstania płyny na co najmniej 20 sekund po wyłączeniu się kuchenki dla oddania i wyrównania temperatury. Jeżeli to konieczne, zamieszaj podczas podgrzewania i ZAWSZE mieszaj płyny po podgrzaniu. Aby uniknąć wykipienia płynów i możliwego poparzenia, zalecamy włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka oraz zamieszanie przed, w trakcie i po podgrzaniu.

PL

PODGRZEWANIE POKARMÓW DLA NIEMOWLĄT

POKARMY DLA NIEMOWLĄT:

Włóż pokarm do głębokiego, ceramicznego naczynia. Przykryj plastikowa pokrywką. Dobrze zamieszaj po podgrzaniu! Odstaw na 2–3 minuty przed podaniem. Ponownie zamieszaj i sprawdź temperaturę: między 30 – 40˚C.

MLEKO DLA NIEMOWLĄT:

Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj odkryte. Nigdy nie podgrzewaj mleka w butelce ze smoczkiem, bo może ona wybuchnąć z przegrzania. Dobrze wstrząśnij przed odstaniem jak i przed podaniem! Zawsze starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku. Zalecana temperatura podania wynosi ok. 37˚C.

ZAPAMIĘTAJ:

Aby zapobiec oparzeniom należy dokładnie sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt. Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Przewodnik podgrzewania jedzenia dla niemowląt i mleka

Użyj poziomów mocy i czasów podanych w poniższej tabeli jak przewodnika odgrzewania żywności..

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas	Czas odstania (min.)	Zalecenia
Pokarm dla niemowląt (warzywa + mięso)	190g	600W	30sek.	2–3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2–3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Owsianka (ziarno + mleko + owoce)	190g	600W	20sek.	2–3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2–3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Mleko niemowlęce	100ml 200ml	300W	30–40sek. 50 sek. do 1min.	2–3	Dobrze zamieszaj lub wstrząśnij i wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Postaw pośrodku talerza szklanego. Podgrzewaj odkryte. Dobrze wstrząśnij i pozostaw do odstania na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dokładnie wstrząśnij i starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku.

Podgrzewanie płynów i potraw

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów
i poziomów mocy kuchenki..

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (min.)	Czas odstania (min.)	Zalecenia
Napoje (kawa, mleko, herbata, woda o temperaturze pokojowej)	150 ml (filiżanka) 250 ml (1 kubek)	850W	1–1½ 1½ –2	1–2	Wlej napój do ceramicznej filiżanki lub kubka i postaw na środku talerza obrotowego. Podgrzewaj bez przykrycia. Dokładnie zamieszaj przed i po podgrzaniu. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania naczyń z kuchenki (przeczytaj instrukcje bezpieczeństwa dotyczące płynów).
Zupa (schłodzona)	250g	850W	3–3½	2–3	Wlej do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj po podgrzaniu. Zamieszaj przed podaniem.
Gulasz (schłodzony)	350g	600W	5½ –6½	2–3	Nałóż gulasz do głębokiego, ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed odstaniem i przed podaniem.
Makaron z sosem (schłodzony)	350g	600W	4½ –5½	3	Nałóż spaghetti (lub inny makaron jajeczny) na płaski, ceramiczny talerz. Przykryj folią do kuchenek mikrofalowych. Wymieszaj przed podaniem.
Nadziewany makaron z sosem (schłodzony)	350g	600W	5–6	3	Nałóż do głębokiego, ceramicznego talerza makaron (ravioli, tortellini). Przykryj pokrywką plastikową. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Danie na talerzu (schłodzone)	350g	600W	5½ –6½	3	Gotowe do odgrzania danie składające się z 2–3 składników umieść na ceramicznym talerzu. Przykryj przeźroczystą folią.

ROZMRAŻANIE MANUALNE

Mikrofale są doskonałym sposobem na rozmrażanie żywności. Rozmrażają delikatnie i w krótkim czasie zamrożone produkty. Może to być pomocne w przypadku pojawienia się niespodziewanych gości.

Zamrożony drób musi być starannie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń wszystkie metalowe części opakowania, obrączki itp. by pozwolić na odparowanie powstałego po rozmrożeniu płynu.

Włóż zamrożoną żywność do naczynia bez przykrycia. Obróć na drugą stronę w połowie czasu, odlej płyn i usuń tak szybko jak to możliwe wszystkie podroby. Od czasu do czasu sprawdź temperaturę mięsa aby upewnić się, że mięso nie stało się ciepłe. Najmniejsze części mogą szybciej się ogrzewać i aby tego uniknąć można owinąć je małymi paskami folii aluminiowej w czasie rozmrażania.

Jeżeli jednak drób podgrzeje się z jednej strony, odstaw je na 20 minut przed ponownym rozpoczęciem rozmrażania po obróceniu. Pozostaw rozmrażaną rybę, mięso lub drób do całkowitego rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrożenia mięsa zależy głównie od jego masy. Skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej.

Wskazówka: Płaskie kawałki rozmrażają się lepiej niż grube, a małe kawałki szybciej niż duże. Należy o tym pamiętać w czasie zamrażania jak i rozmrażania żywności.

Dla rozmrażania żywności zamrożonej w temperaturze około –18 do –20 ˚C skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej jako przewodnika.

Wszystkie zamrożone produkty powinny być rozmrażane z mocą na poziomie rozmrażania (180 W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (min.)	Czas odstania (min.)	Zalecenia
Mięso Kotlety wołowe Steki wieprzowe	 250g 500g 250g	 6½ –7½ 13–14 7½ –8½	 5–25	 Umieść mięso na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Drób Porcjowany kurczak Cały kurczak	 500g (2 szt.) 900g	 14½–15½ 28–30	 15–40	 Ułóż kawałki kurczaka skórą do dołu, całego kurczaka piersią do dołu na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce, jak skrzydełka, owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Ryby Filety rybne	 200g (2 szt.) 400g (4 szt.)	 6–7 12–13	 5–15	 Położ zamrożone ryby na płaskim, ceramicznym talerzu. Ułóż cieńsze końce pod grubsze. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Owoce Jagody	 250g	 6–7	 5 – 10	 Rozłóż owoce na płaskim, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Chleb Bułki (krążki) (po 50 g szt.) Tostowy/Sandwich Pieczywo ciemne (mąka pszenno–żytnia)	 2 szt. 4 szt. 250g 500g	 ½–1 2–2½ 4½–5 8–10	 5 – 20	 Rozłóż bułki w koło na talerzu lub chleb na papierze kuchennym i połóż na talerzu obrotowym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!

PL

GRILL

Element grzejny grilla jest umieszczony pod górną ścianką wewnątrz komory kuchenki. Działa, gdy drzwiczki są zamknięte i obraca się talerz szklany. Obracanie się talerza daje lepsze i równomierne upieczenie potraw. Wstępne ogrzanie grilla przez 4 minuty przyśpiesza pieczenie.

Naczynia do grillowania:

Powinny być odporne na ogień i mogą zawierać metal. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić.

Żywność zalecana do przygotowania na grillu:

Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i wędzonki, schab, szynka, cienkie porcje ryby, sandwicze, i wszystkie rodzaje tostów z topionym serem.

WAŻNA WSKAZÓWKA:

Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie grillowania, upewnij się, że element grzejny grilla jest umieszczony po górną ścianką w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej. Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia.

MIKROFALE + GRILL

Tryb niniejszy stanowi połączenie promieniowania cieplnego z elementu grilla z szybkością gotowania mikrofalami. Działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach i obracającym się talerzu szklanym. Obracanie się talerza powoduje lepsze i równomierne upieczenie potraw. Trzy kombinacje mikrofal z grillem są dostępne w Państwa kuchence: 600 W + Grill, 450 W + Grill, 300 W + Grill.

Naczynia zalecane do trybu mikrofale + grill:

Prosimy używać naczyń przepuszczających mikrofale. Powinny być odporne na ogień. Nie zaleca się stosowania naczyń metalowych. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić.

Żywność zalecana do przygotowania w trybie kombinowanym grill + mikrofale:

Do gotowania w tym trybie nadają się wszystkie te potrawy, które wymagają jednoczesnego podgrzewania i pieczenia (np. pieczony makaron), jak i potrawy które potrzebują przypieczenia z wierzchu. Można też w ten sposób przygotować grube porcje, które przypieka się od góry (np. kawałki kurczaka, obracając je w połowie czasu gotowania). Szczegółowe informacje znajdują się w tabeli grillowania.

WAŻNA WSKAZÓWKA:

Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie kombinowanym (mikrofale + grill), upewnij się, że grzałka grilla jest umieszczony pod górną ścianką w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej. Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia. W takim wypadku należy umieścić żywność na talerzu szklanym. Prosimy skorzystać z odpowiednich zaleceń niniejszej instrukcji. Żywność musi być obrócona na drugą stronę, jeżeli ma być przypieczona z obu stron.

Grillowanie zamrożonej żywności

Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów gotowania.

Rodzaj żywności mrożonej	Porcja	Poziom mocy	Czas pieczenia 1 strony (min)	Czas pieczenia 2 strony (min.)	Zalecenia
Bułki (krążki) (50g/szt.)	2 szt. 4 szt.	Mikrofale + Grill	300W+ Grill 1–1½ 2–2½	Grill 1–2 1–2	Ułóż bułki w koło na podstawce metalowej. Drugą stronę bułek przypiecz wg uznania. Pozostaw do odstania na 2 – 5 minut.
Bagietki zapiekane (pomidory, ser, szynka, pieczarki)	250–300 g (2szt.)	450 W + Grill	8–9	––	Włóż zamrożoną zapiekankę do małego, okrągłego naczynia ze szkła żaroodpornego. Naczynie postaw na podstawce metalowej. Po ugotowaniu zostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Makaron (Canelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	450 W + Grill	13–14	––	Włóż zamrożony makaron do prostokątnego naczynia ze szkła żaroodpornego. Całość umieść na talerzu obrotowym. Pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Kawałki kurczaka (nuggets)	250 g	450 W + Grill	5–5½	3–3½	Kawałki kurczaka rozłóż na podstawce.
Frytki	250 g	450 W + Grill	9–11	4–5	Rozłóż frytki równomiernie na papierze do pieczenia i na podstawce metalowej.

PL

Grillowanie świeżej żywności

Ogrzej przez 4 minuty grzałkę grilla z użyciem funkcji grill.

Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika grillowania.

Rodzaj żywności świeżej	Porcja	Poziom mocy	Czas pieczenia 1 strony (min)	Czas pieczenia 2 strony (min.)	Zalecenia
Tosty	4 szt. (każda25g)	tylko Grill	4–5	4½–5½	Połóż tosty na metalowej podstawce jeden obok drugiego.
Bułki (upieczone)	2–4 szt.	tylko Grill	2–3	2–3	Połóż bułki spodem do dołu bezpośrednio na talerzu obrotowym.
Pieczone pomidory	200 g (2szt.) 400 g (4szt.)	300 W + Grill	3½–4½ 6–7	––	Potnij pomidory na połówki. Na wierzch połóż trochę sera. Ułóż je na płaskim naczyniu żaroodpornym. Całość ustaw na podstawce metalowej.
Tost hawajski (ananas, szynka, plasterki sera)	2 szt. (300 g)	450 W + Grill	3½–4	––	Najpierw przypiecz same tosty. Potem połóż je razem z dodatkami na podstawce metalowej. Dwa – naprzeciw siebie.
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	600 W + Grill	4½–5½ 8–9	––	Potnij ziemniaki na połówki. Ułóż je przeciętym bokiem w stronę grilla na podstawce metalowej.
Kurczak w kawałkach	450 – 500 g (2 szt.)	300 W + Grill	8–9	9–10	Przypraw mięso i posmaruj olejem. Ułóż kawałki dookoła podstawki kośćmi do środka. Pojedynczego kawałka nie umieszczaj na środku podstawki. Pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.

Rodzaj żywności świeżej	Porcja	Poziom mocy	Czas pieczenia 1 strony (min)	Czas pieczenia 2 strony (min.)	Zalecenia
Kotlety jagnięce (średnie)	400 g (4szt.)	tylko Grill	11–13	8–9	Posmaruj mięso olejem z przyprawami. Ułóż wokół podstawki. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Steki wieprzowe	250 g (2szt.)	MW +Grill	300W+ Grill 7–8	Grill only 6–7	Posmaruj mięso olejem z przyprawami. Ułóż wokół podstawki. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Pieczone jabłka	1 jabłko (ok. 200 g szt.) 2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + Grill	4–4½ 6–7	––	Obierz jabłka i napełnij je rodzynkami i dżemem. Na wierzchu posyp migdałami. Ułóż jabłka na płaskim naczyniu żaroodpornym. Całość postaw na talerzu obrotowym.

Ksi¹¿ka kucharska (ci¹g dalszy)

WSKAZÓWKI SPECJALNE

MASŁO ROZPUSZCZANE

Włóż 50 g masła do małej , szklanej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30–40 sekund z mocą 850 W, aż masło się rozpuści.

ROZPUSZCZONA CZEKOLADA

Włóż 100 g czekolady do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 3–5 minut, z mocą 450 W aż do rozpuszczenia. Zamieszaj raz lub dwa w trakcie podgrzewania. Użyj rękawic do wyjmowania!

ROZPUSZCZONY MIÓD KRYSTALICZNY

Włóż 20 g miodu do małej , szklanej miski. Podgrzewaj przez 20–30 sekund z mocą 300 W, aż miód się rozpuści.

ROZPUSZCZONA ŻELATYNA

Wsyp 10 g żelatyny do zimnej wody i pozostaw na 5 minut. Odsączoną włóż do małej, żaroodpornej miski. Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W. Zamieszaj po rozpuszczeniu.

GOTOWANIE LUKRU/POLEWY (DO CIASTA I TORTU)

Wymieszaj lukier w proszku (ok. 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce żaroodpornej z mocą 850 W przez 3½ do 4½ minuty aż lukier/polewa będzie gotowy. Dwukrotnie zmieszaj po zagotowaniu.

GOTOWANY DŻEM

Włóż 600 g owoców w odpowiedniej wielkości naczynie żaroodporne z przykryciem, dodaj 300 g cukru żelującego i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10– 12 minut z maksymalną mocą kuchenki. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania. Wylej bezpośrednio do małych słoików twist–off, połóż je na zakrętkach i odczekaj przez 5 minut.

PUDDING (budyń)

Zmieszaj budyń z cukrem i mlekiem wg przepisu na opakowaniu (na 500 ml). Użyj odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego z przykryciem. Gotuj przez 6½ do 7½ minuty z mocą 850 W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania.

PODPIEKANE PŁATKI MIGDAŁOWE

Rozłóż 30 g migdałów na talerzu ceramicznym. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie 3½ – 4½ minutowego podpiekania z mocą 600 W. Pozostaw do odstania przez 2 – 3 minuty. Używaj rękawic ochronnych do wyjmowania naczynia z kuchenki!

Czyszczenie kuchenki

Aby unikać gromadzenia się resztek żywności i osadzania się tłuszczu, należy regularnie czyścić niżej wymienione części kuchenki mikrofalowej:

- ***Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie***
- ***Drzwi i ich uszczelki***
- ***Talerz szklany i pierścień obrotowy***

☛ ZAWSZE sprawdzaj, czy uszczelki drzwiowe są czyste i czy drzwiczki zamykają się prawidłowo.

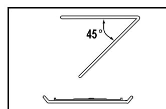
☛ Nieprawidłowe utrzymywanie kuchenki, a w szczególności nie utrzymywanie jej w czystości może spowodować uszkodzenie powierzchni powłoki komory kuchenki, co z kolei może powodować nieprawidłowe działanie urządzenia oraz ryzyko narażenia się na niebezpieczeństwo.

1. Zmywaj powierzchnie zewnętrzne delikatną szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem. Opłucz i osusz.
2. Usuwaj wszystkie plamy i zabrudzenia z wewnętrznych powierzchni lub z pierścienia obrotowego przy pomocy namydlonej szmatki. Opłucz i osusz.
3. Aby usunąć stwardniałe resztki żywności i pozbyć się nieprzyjemnych zapachów, umieść na szklanym talerzu kubek z rozcieńczonym sokiem cytrynowym i podgrzewaj go przez 10 min. z maksymalnym poziomem mocy.
4. Jeżeli to konieczne, myj talerz szklany przeznaczony do mycia w zmywarkach po każdorazowym użyciu.

✉ **NIE** wlewaj wody do otworów wentylacyjnych. **NIGDY** nie używaj materiałów ściernych lub rozpuszczalników chemicznych. Myjąc uszczelki drzwiowe zwróć szczególną uwagę, aby upewnić się, że nie ma w nich cząstek:

- Zanieczyszczeń
- Osadów przeszkadzających w szczelnym zamknięciu drzwiczek.

✉ **Czyść** wnętrze komory kuchenki po każdym użyciu delikatnym roztworem detergentu, ale zawsze odczekaj na ostygnięcie kuchenki przed rozpoczęciem mycia aby uniknąć zranienia.



Podczas czyszczenia górnej części komory kuchenki wygodnie jest opuścić grzałkę grilla do kąta 45˚ i oczyścić ją także.

Przechowywanie i naprawa kuchenki mikrofalowej

Przechowując lub oddając do naprawy kuchenkę mikrofalową musisz zachować kilka prostych środków ostrożności.

Kuchenki mikrofalowej nie można używać w następujących przypadkach:

- ***Złamane zawiasy drzwiowe***
- ***Uszkodzone uszczelki drzwiowe***
- ***Pokrzywiona lub wgięta obudowa***

Naprawy może przeprowadzać wyłącznie pracownik serwisu posiadającego autoryzację producenta kuchenki mikrofalowej.



NIGDY nie zdejmuj osłony zewnętrznej z kuchni mikrofalowej. Jeżeli kuchenka mikrofalowa jest niesprawna i wymaga naprawy lub masz wątpliwości co do poprawności jej działania, wykonaj następujące czynności:

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego
- Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym



Jeżeli przez jakiś czas nie zamierzasz używać kuchenki mikrofalowej, postaw ją w suchym, pozbawionym kurzu miejscu.
Kurz i wilgoć mogą niekorzystnie oddziaływać na robocze części kuchenki mikrofalowej.



Kuchenka nie jest przeznaczona do użytkowania w celach zarobkowych.

Poland



Prawidłowe usuwanie produktu
(zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Dane techniczne

SAMSUNG ciągle podnosi jakość swoich wyrobów. Dlatego zastrzega się możliwość dokonywania zmian zarówno w danych technicznych, jak i w niniejszej instrukcji obsługi.

Model	**FG87KST/FG87K**
Zasilanie	**230V ~ 50 Hz**
Pobór mocy Mikrofale Grill Tryb kombinowany	 **1300 W** **1100 W** **2400 W**
Moc wyjściowa mikrofal	**100 W/850 W (IEC–705)**
Częstotliwość pracy	**2450 MHz**
Magnetron	**OM75P(31)**
Metoda chłodzenia	**Silnik chłodzący – wentylator**
Wymiary (szer x wys x głęb) Zewnętrzne Komory	 **489 x 312 x 360 mm** **330 x 211 x 329 mm**
Objętość komory	**23 litrów**
Waga netto	**ok. 15.5 kg**



Energia

Kuchnia mikrofalowa SAMSUNG	FG87KST
Znamionowy pobór mocy	1.3 kW
Sprawność	55.6 %
Stopień równomierności pieczenia	3.5
Norma : EN 60705	